

privileg

Elektro-Herd

Standmodell 9765



Gebrauchsanweisung

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank für Ihren Einkauf bei Quelle. Überzeugen Sie sich selbst: auf unsere Produkte ist Verlaß.

Damit Ihnen die Bedienung leicht fällt, haben wir eine ausführliche Anleitung beigelegt. Sie soll Ihnen helfen, schnell mit Ihrem neuen Gerät vertraut zu werden. Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Inbetriebnahme aufmerksam durch. Sicherheitshinweise finden Sie auf Seite 5. und 6.

Eines sollten Sie auf jeden Fall sofort überprüfen: ob Ihr Gerät unbeschädigt bei Ihnen angekommen ist. Falls Sie einen Transportschaden feststellen, wenden Sie sich bitte an die Quelle-Verkaufsstelle, bei der Sie das Gerät gekauft haben, oder an das Regionallager, das es angeliefert hat. Die Telefonnummer finden Sie auf dem Kaufbeleg bzw. auf dem Lieferschein.

Wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrem neuen Herd.

Ihre Quelle



Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter (**Warnung!**, **Vorsicht!**, **Achtung!**) sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen des Gerätes.

2. ...

3. ...



Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.



Mit dem Kleeblatt sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Allgemeine Sicherheit	5
Bestimmungsgemäße Verwendung	5
So vermeiden Sie Schäden am Gerät	6
Geräteaufbau	7
Vorderansicht	7
Bedienblende	8
Zeit-Funktionen	9
Ausstattung Backofen	10
Geschirrwagen	12
Vor dem ersten Gebrauch	13
Uhrzeit einstellen/ändern	13
Erstes Vorreinigen	13
Kindersicherheits-Hauptschalter	14
Kochstellen	15
Wichtige Hinweise	15
Geeignetes Kochgeschirr	16
Ausstattung Kochfeld	17
Bedienen der Kochstellen	18
Kochen mit der Kochstelle	19
Kochen	20
Anhaltswerte zum Kochen	20
Backofen	21
Backofen-Betriebsarten	22
Beleuchtung	22
Schnellaufheizung	22
Heissluft-Plus	22
Heissluft-Solo	22
Ober-/Unterhitze	22
Umluftgrill	22
Grill	22
Auftaustufe/Ventilator	22
Bedienen des Backofens	23
Backofen ein- und ausschalten	23
Automatik-Funktionen	24
Backen	27
Hinweise zu den Backtabellen	28
Tabelle Backen	29
Tabelle Aufläufe und Überbackenes	31
Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte	31

Inhaltsverzeichnis

Braten	32
Hinweise zu den Brattabellen	32
Tabelle Braten	33
Flächengrillen	35
Hinweise zur Grilltabelle	35
Tabelle Grillen	35
Auftauen	36
Hinweise zur Auftau-Tabelle	36
Einkochen	37
Hinweise zum Einkochen	37
Reinigung und Pflege	38
Gerät von außen	38
Backofeninnenraum	41
Backwagentür	43
Was tun, wenn	44
Entsorgung	45
Montageanleitung	46
Bestimmungen, Normen, Richtlinien	46
Sicherheitshinweise für den Installateur	47
Elektroanschluß	48
Gerät ausrichten	50
Technische Daten	51
Kundendienst	52
Garantie-Information	56

Sicherheitshinweise

Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch einen **konzessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Die Sicherheit von QUELLE Elektrogeräten entspricht den anerkannten Regeln der Technik und dem Gerätesicherheitsgesetz. Zusätzlich sehen wir uns jedoch als Hersteller veranlaßt, Sie mit den nachfolgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Allgemeine Sicherheit

- Vorsicht bei Anschluß von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Anschlußleitungen dürfen nicht an heiße Kochstellen gelangen oder unter der heißen Backofentür eingeklemmt werden.
- Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie können sich beim Einschalten entzünden.
- Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen **verboten**.
- Wenn Sie kochen, braten und grillen, wird die Backofentür heiß. **Halten Sie** deshalb **Kleinkinder grundsätzlich fern**.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes frites) zubereiten, bleiben Sie bitte in der Nähe.
- Wenn Sie alkoholische Zutaten im Backofen verwenden, kann eventuell ein leicht entzündliches Alkohol-Luftgemisch entstehen. Öffnen Sie die Tür in diesem Fall vorsichtig. Hantieren Sie dabei nicht mit Glut, Funken oder Feuer. Wir empfehlen, das Gargut bei geschlossener Backofentür im abgeschalteten Backofen ca. 10-15 Minuten abkühlen zu lassen.

- **Reparaturen** am Gerät dürfen **nur von Fachkräften** durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an unseren Kundendienst oder an Ihren Elektrofachmann.
- Bei Störungen am Gerät: Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten.

Bestimmungsgemäße Verwendung

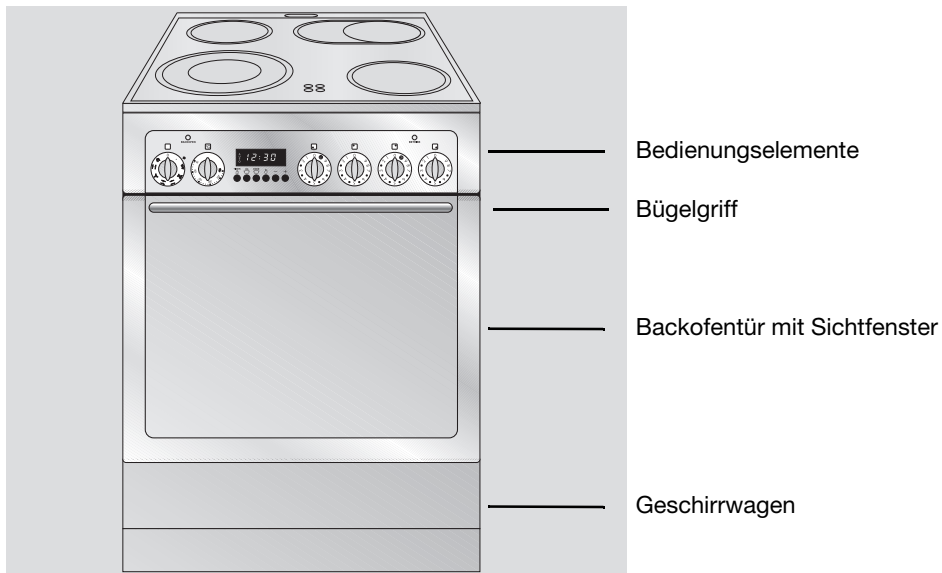
- Dieses Gerät darf nicht zweckentfremdet werden und nur für das haushaltsübliche Kochen, Braten und Backen von Speisen verwendet werden.
- Benutzen Sie das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen.
- Verwenden Sie den Backofen nicht zum Beheizen des Raumes.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät

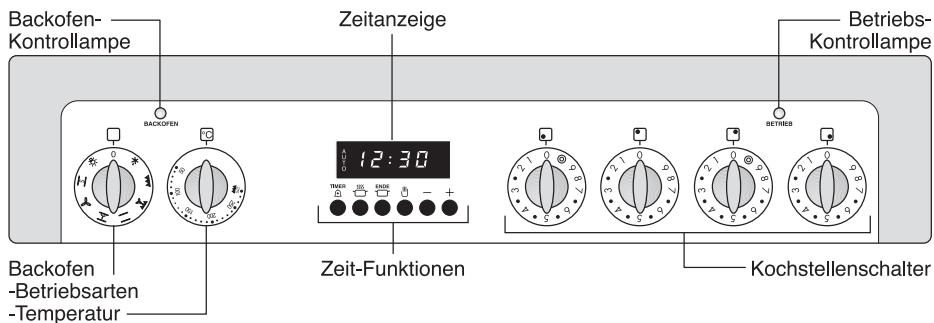
- Legen Sie den Backofen nicht mit Alufolie aus und stellen Sie keine Fettpfanne, Backblech, Topf etc. auf den Boden, da sonst das Backofenemaille durch den entstehenden Hitzestau beschädigt wird.
- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht fest.
- Obstsäfte, die vom Backblech tropfen, hinterlassen Flecken, die sich nicht mehr entfernen lassen. Benutzen Sie für sehr feuchte Kuchen die Fettpfanne.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den heißen Backofen. Es können Emailleschäden entstehen.
- Setzen Sie sich nicht auf die offene Backwagentür.
- Bewahren Sie keine feuchten Lebensmittel im Backofen auf.
- Keine Aluminiumfolie oder Kunststoffbehälter auf die heiße Kochstelle legen.
- Keine Zubereitung von Speisen in Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäßen auf dem heißen Kochfeld.
- Nach jedem Gebrauch den Backofen bei offener Tür auskühlen lassen.

Geräteaufbau

Vorderansicht



Bedienblende



☐ Backofen-Betriebsart

Drehesalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Betriebsart.

☐ Backofen-Temperatur

Drehesalter zum Anwählen der gewünschten Backofen-Temperatur.

Backofen-Kontrollampe

Die Backofen-Kontrollampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt und erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Zeit-Funktionen

Tasten zum Einstellen der Zeit-Funktionen.

Kochstellen-Schalter

Drehesalter zum Einschalten der Kochzonen.

Betriebs-Kontrollampe



Die Betriebs-Kontrollampe leuchtet, sobald der Backofen oder die Kochstellen eingeschaltet sind.

Zeit-Funktionen



Uhrzeit

Die Uhrzeit wird in der Zeitanzeige angezeigt, solange keine Kurzzeit und Automatik-Funktion eingeschaltet ist.

Automatik-Funktion



Mit der Funktion  DAUER/BETRIEBSZEIT und  ENDE/ABSCHALTZEIT können Sie die Betriebszeiten für den Backofen und/oder die vordere linke Kochstelle so einstellen, daß Backofen und/oder Kochstelle sich selbsttätig aus- bzw. ein- und ausschalten.

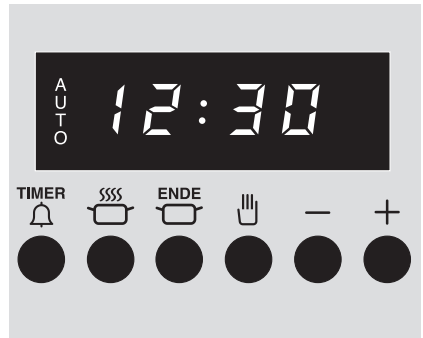
Kurzzeitwecker / TIMER

Mit der Funktion TIMER  können Sie eine maximale „Weckzeit“ von 1 Stunde und 30 Minuten einstellen. Der TIMER  arbeitet wie ein normaler Küchenwecker und hat keinerlei Auswirkung auf den Backofenbetrieb.

Handbetrieb

Zum Umstellen auf Normal/Handbetrieb und zum Einstellen der Uhrzeit

 /  Vor-/Rücklauf für Uhrzeit, Betriebszeit und Abschaltzeit

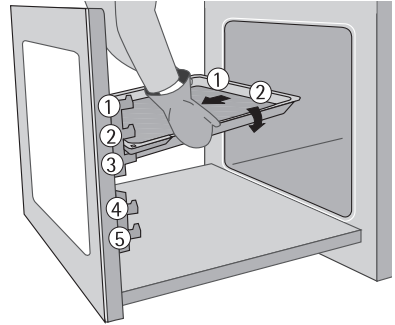


Ausstattung Backofen

Einsatzebenen

In der Backwagentür befinden sich 5 Einhängenhaken zum Einhängen des Zubehörs.

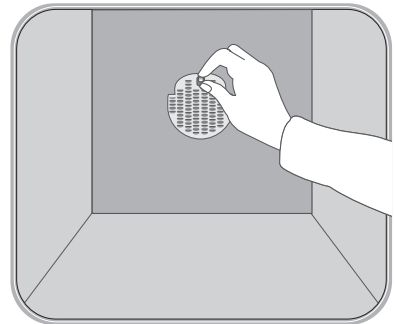
Beachten Sie bitte, daß die Ebenen von **oben nach unten** gezählt werden.



Fettfilter

Der mitgelieferte Fettfilter schützt den Ventilator in der Backofenrückwand vor Verschmutzung.

Bitte benutzen Sie ihn immer zum **Braten** mit Heißluft oder Umluftgrill offen auf dem Rost, der Fettpfanne oder mit offenem Bratgeschirr.



Zubehör Backofen

Folgende Teile gehören zum Lieferumfang:

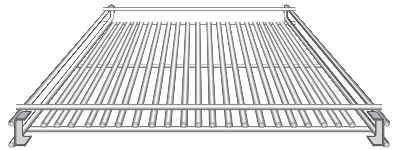
Backblech

Für Kuchen und Plätzchen



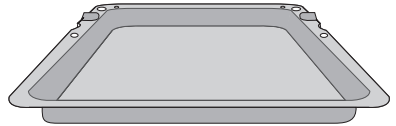
Kombi-Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Braten und Grillstücke



Fettpfanne

Für saftige Kuchen, Braten oder als Backblech bzw. Auffanggefäß für Fett



Ausstattung Backofen

Geschirrwagen

Geschirrwagen so weit wie möglich aus dem Herd herausziehen.

Geschirrwagen etwas anheben, so daß er schräg nach oben aus der Wagenführung gehoben werden kann.

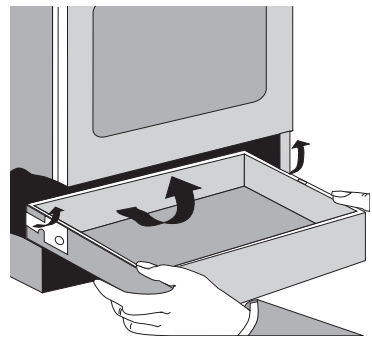
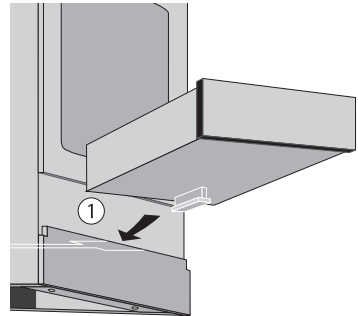
Beim Wiedereinsetzen darauf achten, daß die mittlere Führung des Geschirrwagens in die mittlere Führungsschiene einrastet (1).

Geschirrwagen in die Waagerechte absenken und einschieben (2).

Hinweis: Im Geschirrwagen kann bei Benutzung des Backofens ein Wärmestau entstehen. **Bitte keine brennbaren Utensilien wie z. B.:**

- Reinigungsmittel
- Plastikbeutel
- Topflappen
- Papier, usw.

keinesfalls Backofen-Reinigungsspray einlagern!






Vor dem ersten Gebrauch

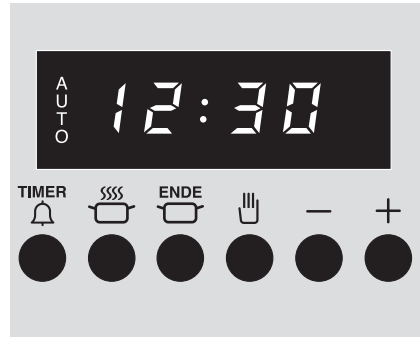
Uhrzeit einstellen/ändern

Nach dem elektrischen Anschluß blinken die Anzeigen der Elektronikuhr.

Als erstes müssen Sie die aktuelle Uhrzeit einstellen.


1. Taste  kurz drücken.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste  bzw.  die aktuelle Uhrzeit einstellen. Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige. Jetzt ist der Backofen betriebsbereit.


Hinweis: Nach jeder Stromunterbrechung werden alle Einstellungen gelöscht. Stellen Sie die Uhrzeit in diesem Fall neu ein.



Erstes Vorreinigen

Bevor Sie den Backofen das erste Mal benutzen, sollten Sie ihn gründlich reinigen. Zur leichteren Reinigung können Sie den Backofen beleuchten.

1. Schalter Backofen-Betriebsarten auf Backofenbeleuchtung  stellen.
2. Alle Zubehörteile und Einschubgitter entnehmen und mit warmer Spülmittellauge reinigen.
3. Backofen ebenfalls mit warmer Spülmittellauge auswaschen und trocknen.
4. Gerätefront und Glaskeramikkochfeld nur feucht abwischen.

 **Achtung:** Benutzen Sie keine scharfen, scheuernden Reinigungsmittel! Die Oberfläche könnte beschädigt werden.

Vor dem ersten Gebrauch

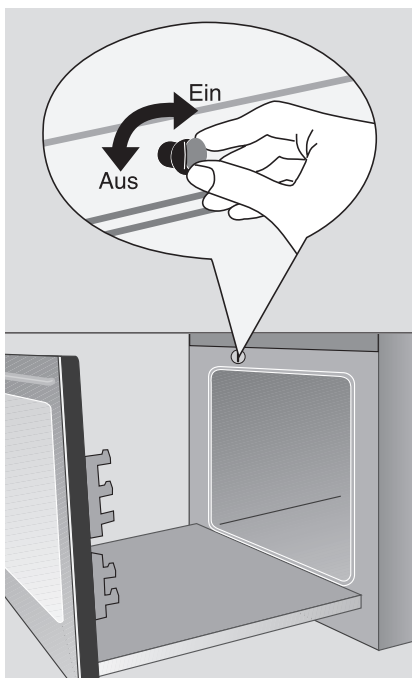
Kindersicherheits-Hauptschalter

Damit Kinder den Elektroherd nicht einschalten können, ist er mit einem Hauptschalter ausgestattet.

Kochstellen und Backofen lassen sich nur einschalten, wenn der Hauptschalter vorher ebenfalls eingeschaltet wurde.

Uhrzeit, Kurzzeitmesserfunktion und Restwärmeanzeige des Kochfeldes (wenn vorhanden) bleiben selbstverständlich bestehen.

Auch die Warmhaltefläche des Glaskeramik-Kochfeldes kann ebenfalls unabhängig vom Hauptschalter benutzt werden. Schalten Sie den Herd nach jeder Benutzung mit dem Hauptschalter aus.



Kochstellen

Wichtige Hinweise

- Betreiben Sie Kochstellen nicht ohne Kochgeschirr und benutzen Sie die Kochstellen nicht zur Raumbeheizung!
- Achten Sie auch auf saubere Kochstellen und saubere Topfböden, denn Verschmutzungen beeinträchtigen die Funktionstüchtigkeit.
- Auf den Kochstellen können sich überhitzte Fette und Öle schnell entzünden. Speisen mit Fetten und Ölen (z. B. Pommes frites) dürfen daher nur unter Aufsicht zubereitet werden.

Spezielle Hinweise zum Glaskeramik-Kochfeld

- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Falls in der Oberfläche der Glaskeramik Risse sichtbar werden, darf das Kochfeld nicht mehr benutzt werden, weil Stromschlaggefahr besteht. In diesem Fall sofort alle Kochzonenschalter ausschalten und den Herd durch Herausdrehen der Sicherung bzw. Ausschalten des Leitungsschutzschalters vom Netz trennen. Rufen Sie dann bitte den Kundendienst.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgußtöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Das Kochfeld kann beschädigt oder verkratzt werden, wenn es als Abstellfläche verwendet wird. Keinesfalls dürfen Speisen in Alufolie oder Kunststoffgefäßen auf den Kochzonen erhitzt werden. Es besteht Schmelz- und Brandgefahr und das Kochfeld kann beschädigt werden.
- Beim Aufheizen der Kochstellen tritt ein leichtes Summen auf. Dieses ist technisch bedingt und hat auf die Funktion keinen Einfluß.
- Die rotglühende Heizung kann je nach Blickwinkel etwas über den Rand der markierten Zone hinaus scheinen.

Kochstellen

Geeignetes Kochgeschirr

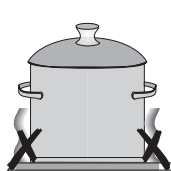
Je besser der Topf, desto besser das Kochergebnis

- Gutes Kochgeschirr erkennen Sie am Topfboden.
- Der Boden sollte so dick und plan wie möglich sein, er darf auch nicht rau sein (z. B. bei Töpfen aus Gußeisen), weil dann beim Verschieben Kratzer entstehen.
- Topfboden und Kochstelle müssen gleich groß sein. Achten Sie bitte darauf, daß das Geschirr genau auf der Kochstelle steht.
- Die Kochstellen sollten immer sauber sein, denn verschmutzte Kochstellen und Geschirrböden beschädigen nicht nur das Kochfeld, sondern erhöhen auch den Stromverbrauch.
- Nutzen Sie die Nachwärme aus. Rechtzeitig vor dem Ende des Garvorganges Kochstelle ausschalten. Kochtöpfe mit Kunststoffgriffen sind für die Verwendung im Backofen nicht geeignet.
- Bei Verwendung von Spezial-Geschirr müssen zusätzlich die Anweisungen des Geschirr-Herstellers beachtet werden.

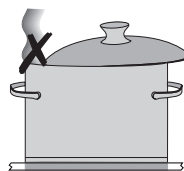
Anwendung der Schnellkochtöpfe

Die Verwendung von Schnellkochtöpfen ist besonders energiesparend, insbesondere bei Gerichten mit längeren Garzeiten. Beim Kochen im Schnellkochtopf darauf achten, daß sich immer eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Topf befindet. Beim leergekochten Topf kann es zur Überhitzung und eventueller Beschädigung des Topfbodens und der Kochstelle kommen.

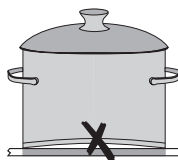
Sie vergeuden Energie, z. B.: wenn...



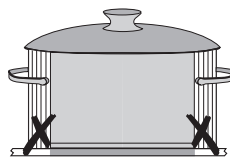
Topf zu klein



Topfdeckel nicht geschlossen



Topfboden uneben



Topf zu groß
(Glaskeramik)

Ausstattung Kochfeld

Backofendampfaustritt

Der Dampf aus dem Backofen wird über den hinten im Kochfeld liegenden Kanal direkt nach oben zur Dunstabzugshaube ausgeleitet.

Einkreis-Kochzone

Die Einschaltung und Regelung erfolgt über den zugehörigen Schalter in der Bedienblende.

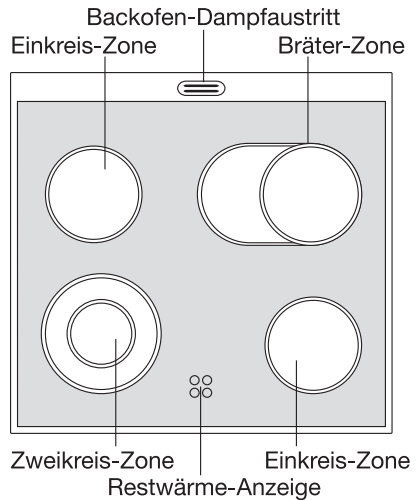
Zweikreis- und Bräterkochzone

Bei der Zweikreis- und Bräter-Kochzone kann die Heizfläche dem Durchmesser des Topfbodens angepaßt werden.

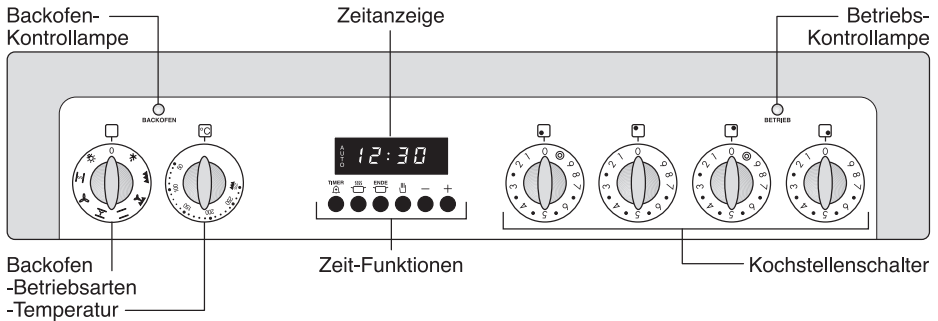
Restwärmeanzeige

Jede der Glaskeramik-Kochzonen ist mit einem Lichtsignal ausgestattet, das aufleuchtet, wenn die entsprechende Kochzone heiß ist. Ist die Kochzone abgekühlt, erlischt die Lampe.

Solange die Lampe leuchtet, kann die Restwärme genutzt werden.



Bedienen der Kochstellen



Kochstufen

- In den Bereichen 1-9 können Sie 14 Kochstufen (inklusive Zwischenstellungen) einstellen.
- Zwischenstellungen können Sie in den Bereichen 2 bis 7 wählen. Sie sind mit einem Punkt zwischen den Heizstufen gekennzeichnet.

1 = niedrigste Leistung

9 = höchste Leistung

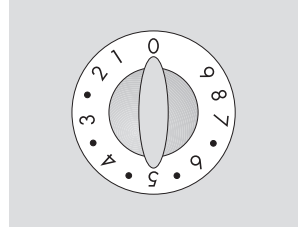
 = **Zuschaltung Zweikreis-/Bräterzone**

Kochen mit der Kochstelle

1. Zum Ankochen/Anbraten eine hohe Leistung wählen.
2. Sobald sich Dampf bildet bzw. das Fett heiß ist, auf die erforderliche Fortgarstufe zurückschalten.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf Aus-Position zurückdrehen.




Schalten Sie die Kochzone ca. 5-10 Minuten vor dem Kochende aus, um die Restwärme zu nutzen. So sparen Sie elektrische Energie.



Zweikreis-/Bräter-Kochzone zuschalten

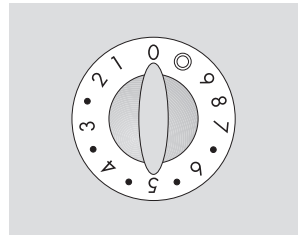


Der Schalter für die Zweikreis- oder Bräter-Kochzone wird nach rechts eingeschaltet und darf nicht über den Anschlag hinausgedreht werden!

1. Schalter für Zweikreis-/Bräter-Kochzone nach rechts drehen. Weiter drehen über Position 9 und einen leichten Widerstand hinaus auf das Symbol , bis zu einem deutlich spürbaren Anschlag.
2. Anschließend auf die gewünschte Garstufe zurückdrehen.
3. Zur Beendigung des Kochvorgangs auf die Aus-Position zurückdrehen.



Bei erneutem Einschalten der Zweikreis-/Bräter-Kochzone muß der größere Heizkreis wieder zugeschaltet werden.



Kochen

Die Angaben in den folgenden Tabellen sind Richtgrößen. Welche Schalterstellung für Kochvorgänge erforderlich ist, hängt von der Qualität der Töpfe und von der Art und Menge der Lebensmittel ab.

Anhaltswerte zum Kochen

Schalterstellung	Garvorgang/ Fortgarstufe	geeignet für
9	Ankochen	Ankochen großer Mengen Wasser, Spätzle kochen
7-8	Starkes Anbraten	Fritieren von Pommes frites, Anbraten von Fleisch, z.B. Gulasch, Ausbacken, z.B. Kartoffelpuffer Braten von Lendenstücken, Steaks
6-7	Mildes Braten	Braten von Fleisch, Schnitzel, Cordon bleu Kotelett, Frikadellen, Bratwürste, Leber Mehlschwitze, mildes Braten Eier, Eierkuchen, Krapfen fritieren
4-5	Kochen	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen, Dämpfen von Kartoffeln, Fleischbrühe kochen
3-4	Dämpfen, Dünsten	Dünsten von Gemüse, Schmoren von Fleisch Milchreis kochen
2-3	Quellen	Quellen von Reis und Milchgerichten (zwischendurch umrühren), Dämpfen kleinerer Mengen Kartoffeln oder Gemüse, Erhitzen von Fertiggerichten
1-2	Schmelzen	Schaumomelett, Eierstich, Sauce hollandaise, Warmhalten von Gerichten, Schmelzen von Butter, Schokolade, Gelatine
0		Nachwärme, Aus-Stellung

i Wir empfehlen, beim Ankochen oder Anbraten auf die Ankochstufe „9“ zu stellen und Speisen mit einer längeren Garzeit anschließend auf der entsprechenden Fortgarstufe fertigzuzugaren zu lassen.

Backofen

Fettfilter einsetzen/herausnehmen

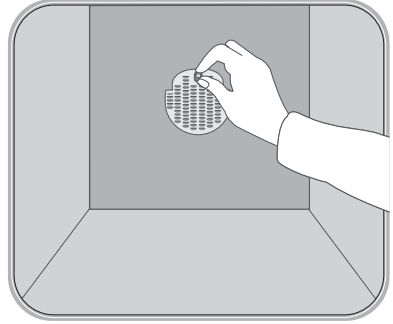
Setzen Sie den Fettfilter immer ein, wenn Sie offen auf dem Rost, auf der Fettpfanne oder im offenen Bratgeschirr **braten**.

Fettfilter einsetzen

Fettfilter am Griff fassen und die beiden Halterungen von oben nach unten in die Öffnung an der Backofenrückwand (Ventilatoröffnung) einsetzen.

Fettfilter herausnehmen

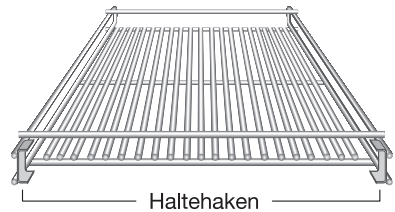
Fettfilter am Griff fassen und nach oben aushängen.



Rost und Pfanne einsetzen

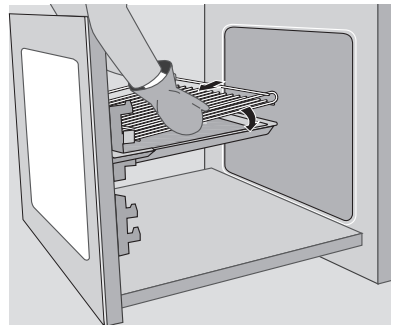
Rost einsetzen

Rost so einsetzen, daß die beiden Haltehaken in die Einhängehaken des Wagens greifen.



Rost und Pfanne einsetzen

Bei gemeinsamer Benutzung von **Rost und Fettpfanne** zuerst die Fettpfanne und dann den Rost in die nächste darüber liegende Ebene einsetzen.



Backofen-Betriebsarten


Für den Backofen stehen Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung:

BELEUCHTUNG

Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet.

SCHNELLAUFHEIZUNG

Mit der Schnellaufheizung können Sie den Backofen bei allen Beheizungsarten schnell und energiesparend aufheizen (mehrere Heizkörper in Betrieb).

Zum Einschalten stellen Sie den Betriebsartenschalter auf Symbol  und den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.

HEISSLUFT-PLUS

Heißluft-Plus eignet sich besonders zum **Backen auf mehreren Ebenen** gleichzeitig. Die Backofentemperaturen sind im allgemeinen 20-40 °C niedriger als bei Ober-/Unterhitze.

Ein Ringheizkörper und ein Teil der Unterhitze sind in Betrieb. Zusätzlich sorgt ein Ventilator in der Rückwand des Backofens für eine ständige Umwälzung der warmen Luft im Backraum. Die Wärme kommt von allen Seiten an das Gargut.

HEISSLUFT-SOLO

Heißluft-Solo eignet sich besonders zum **Backen auf einer Ebene**. Oberhitze, Unterhitze und Ventilator sind aktiv. So gelingen alle Gebäckarten, die eine intensive und knusprige Bräunung des Bodens benötigen, wie Pizza, Quiche Lorraine, Käsekuchen, usw.

OBER-/UNTERHITZE

Ober-/Unterhitze eignet sich zum **Backen und Braten auf einer Ebene**.

Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten.

UMLUFTGRILL

Umluftgrillen eignet sich besonders zum **Grillen oder Braten** größerer Fleischstücke oder Geflügel auf einer Ebene. Die Betriebsart eignet sich auch zum **Gratinieren und Überbacken**.

Grillheizkörper und Ventilator sind gleichzeitig in Betrieb.

GRILL

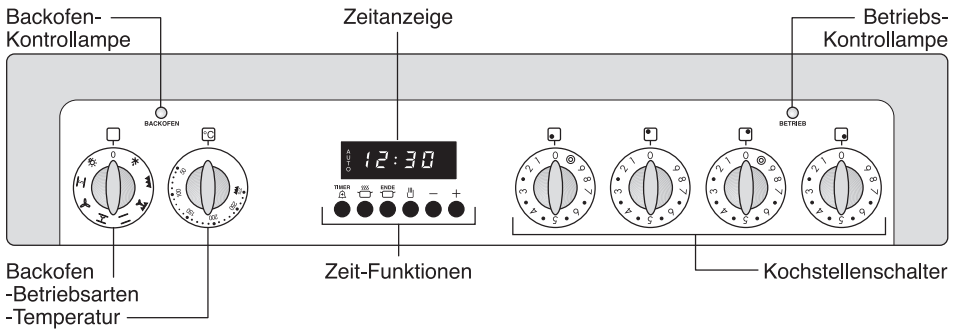
Der Grill eignet sich besonders zum **Grillen oder Toasten** flacher Lebensmittel, z.B. 2 Steaks oder 4 Toasts.

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper an der Backofendecke.

AUFTAUSTUFE/VENTILATOR

Bei dieser Betriebsart ist nur der Ventilator ohne Beheizung in Betrieb. Damit kann man z. B. Torte, Butter, Eis Brot, Obst, oder andere empfindliche Lebensmittel gleichmäßig an- bzw. auftauen.

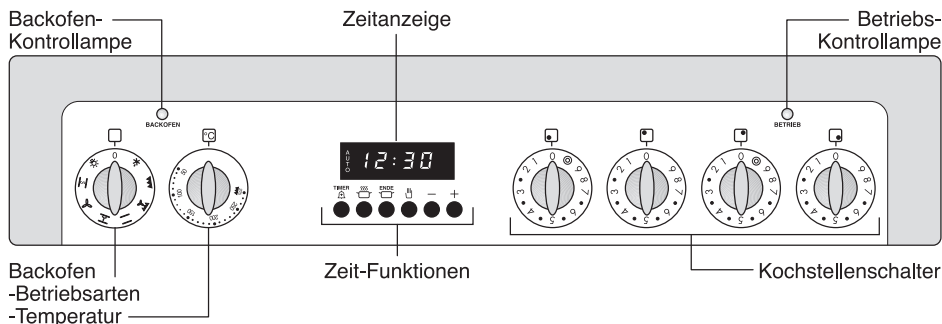
Bedienen des Backofens



Backofen ein- und ausschalten

1. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Betriebsarten“ gewünschte Betriebsart einstellen.
2. Durch Drehen des Schalters „Backofen-Temperatur“ gewünschte Temperatur einstellen. Die Backofen-Kontrolllampe leuchtet, solange der Backofen aufheizt. Bei Erreichen der voreingestellten Temperatur erlischt die Lampe.
3. Zum Abschalten des Backofens den Schalter „Backofen-Betriebsarten“ und den Schalter „Backofen-Temperatur“ in die Null-Position drehen.

Automatik-Funktionen



Hinweis: Sie können die vordere linke Kochstelle und den Backofen selbsttätig ausschalten lassen - wann immer Sie es wünschen - auch während Ihrer Abwesenheit. Sollten Sie die Kochstelle und den Backofen gleichzeitig benutzen, so werden beide gemeinsam ausgeschaltet, da die Uhr für beide Bereiche arbeitet. Sie können eine Koch-, Brat- oder Backdauer von bis zu 10 Stunden einstellen.

Automatisches Ausschalten

1. Backofen-Betriebsart und -Temperatur und/oder vordere linke Kochstelle einstellen.
2. Taste DAUER drücken und mit den Tasten und die erforderliche Garzeit einstellen.

Das Symbol „AUTO“ leuchtet auf (Automatikbetrieb). Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich sofort ein und nach der abgelaufenen Garzeit automatisch ab. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Das Symbol „AUTO“ blinkt. Durch Drücken der Taste wird das Signal abgestellt bzw. das Wort „AUTO“ erlischt.

Der Backofen und/oder die Kochstelle ist wieder von Automatik- auf Normal(Hand)-Betrieb umgeschaltet.

Schalten Sie Backofen und/oder Kochstelle aus.

Automatisches Ein- und Ausschalten



1. Backofen-Betriebsart und -Temperatur und/oder vordere linke Kochstelle einstellen.
2. Taste DAUER drücken und mit den Tasten und die erforderliche Garzeit einstellen.
3. Taste ENDE drücken und mit den Tasten und die Uhrzeit eingeben, zu der das Gericht fertig sein soll.

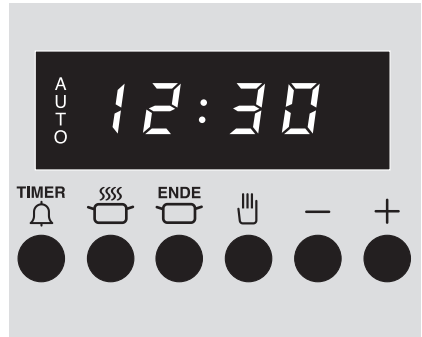
Nach den Eingaben erscheint in der Anzeige der Uhr wieder die aktuelle Uhrzeit. Das Symbol „AUTO“ leuchtet. Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich zum richtigen Zeitpunkt automatisch ein und nach Ablauf der Garzeit automatisch aus. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signal. Das Symbol „AUTO“ blinkt. Durch Drücken der Taste ENDE können Sie das Signal abstellen.

Anschließend drücken Sie die Taste , damit wird der Backofen und/oder die Kochstelle wieder von Automatik- auf Normal(Hand)-Betrieb umgeschaltet.



Schalten Sie Backofen und/oder Kochstelle aus.

Beispiel: Wenn Sie beispielsweise schon morgens oder mittags ein Gericht für den Abend vorbereiten möchten, können Sie die **Betriebszeit** und zusätzlich die **Abschaltzeit** des Gerätes festlegen. Der Backofen und/oder die Kochstelle schaltet sich dann automatisch zu der errechneten Zeit ein und automatisch wieder zum ENDE aus.

- Das Gargut benötigt 1 Stunde:
 DAUER = 1.00.
- Das Gargut soll um 18:00 Uhr fertig sein:
 ENDE = 18.00.







Automatik-Eingaben abfragen




Die Taste  oder  drücken. Es wird jeweils die eingestellte Dauer bzw. die eingestellte Abschaltzeit angezeigt.

Automatik-Eingaben nachträglich ändern

Sie können die festgelegte Betriebszeit bzw. die Abschaltzeit auch während des Garvorganges noch ändern.

1. Mit der Taste  die Betriebszeit bzw. mit der Taste  die Abschaltzeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste  oder  so lange drücken, bis die gewünschte Betriebszeit bzw. die Abschaltzeit neu eingestellt ist.

Automatik-Eingaben löschen


1. Mit der Taste  die Betriebszeit bzw. mit der Taste  die Abschaltzeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste  alle Eingaben auf „0“ stellen.
3. Schalter Backofen-Betriebsarten und Backofen-Temperatur in Null-Position drehen.





Informationen zur Automatik-Funktion

- Die maximal einstellbare DAUER beträgt 10 Stunden.
- Wenn Sie den Backofen und die Kochstelle gemeinsam benutzen, gilt für beide die gleiche Betriebs- und Abschaltzeit.




Automatik-Funktionen

Kurzzeitwecker / TIMER



Der TIMER  läuft unabhängig von allen Einstellungen.

1. Taste TIMER  drücken und mit den Tasten  und  die gewünschte Dauer eingeben.
2. Nach Ablauf der gewünschten Dauer ertönt ein Signalton. Durch Drücken der Taste  können Sie das Signal abstellen.

Einstellung TIMER ändern



1. Mit der Taste TIMER  die eingestellte Zeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden die Taste  oder  so lange drücken, bis die neue gewünschte Zeit eingestellt ist.

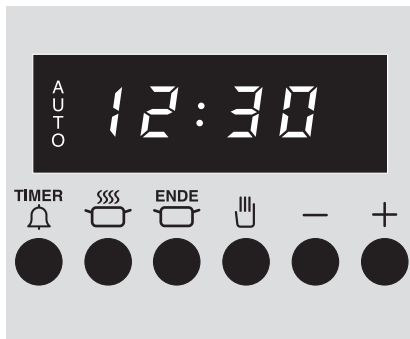
TIMER vorzeitig abstellen

1. Mit der Taste TIMER  die eingestellte Zeit erneut wählen.
2. Innerhalb von 5 Sekunden mit der Taste  alle Eingaben auf „0“ stellen.




Einstellen des akustischen Signaltons

Bei dieser Uhr kann die Frequenz für das akustische Signal auf 3 verschiedene Tonlagen eingestellt werden.

1. Taste  solange drücken, bis der veränderte Signalton ertönt und loslassen. Die Frequenz ist auf den nächsten Bereich eingestellt.
2. Taste  erneut solange drücken, bis der veränderte Signalton ertönt und loslassen. Die Frequenz ist auf den nächsten Bereich eingestellt.





Backen

Zum Backen die Backofen-Betriebsart  HEISSLUFT-PLUS,  HEISSLUFT-SOLO oder  OBER-/UNTERHITZE verwenden.






Achtung! Beim Backen keinen Fettfilter benutzen!

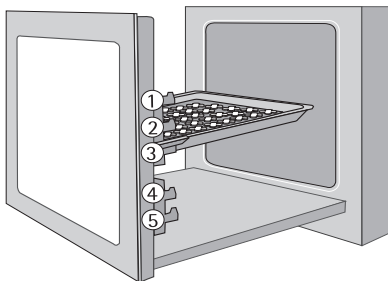
Backformen

- Für  OBER-/UNTERHITZE eignen sich Formen aus dunklem Metall und beschichtete Formen.
- Für  HEISSLUFT-PLUS sind auch helle Metallformen geeignet.

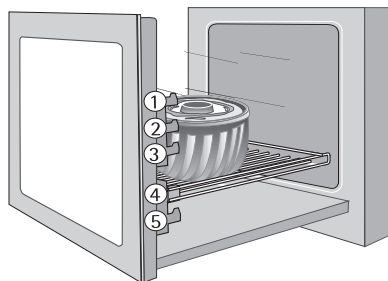
Einsatzebenen

- Backen mit  OBER-/UNTERHITZE und  HEISSLUFT-SOLO ist jeweils nur auf einer Ebene möglich.
- Mit  HEISSLUFT-PLUS können Sie auf bis zu 3 Backblechen gleichzeitig backen:

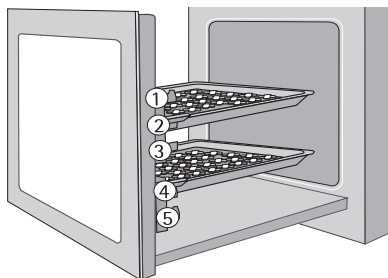
1 Backblech:
Einsatzebene 3



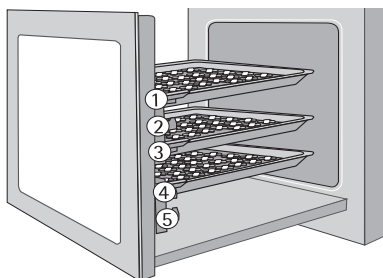
1 Backform:
Einsatzebene 3 oder 4



2 Backbleche:
Einsatzebenen 2 und 4




3 Backbleche:
Einsatzebenen 1, 3 und 4



Backen

Allgemeine Hinweise

- Beachten Sie, daß die Einsatzebenen von oben nach unten gezählt werden.
- Kuchen in Formen immer in die Mitte des Rostes stellen.
- Sie können mit  OBER-/UNTERHITZE auch zwei Formen gleichzeitig backen. Stellen Sie die Formen in diesem Fall nebeneinander auf den Rost. Die Backzeit verlängert sich dann nur unwesentlich.

Hinweise zu den Backtabellen

In den Tabellen finden Sie für eine Auswahl an Gerichten die dafür erforderlichen Temperaturangaben, Garzeiten und Einsatzebenen.

- Für Temperatur und Backzeiten sind Bereiche angegeben, da sie von der Zusammensetzung des Teiges, der Menge und der Backform abhängig sind.
- Beim Backen von mehreren Kuchen auf Backblechen oder in Formen kann die Backzeit um 10-15 Minuten länger sein.
- Feuchte Gebäcke (z. B. Pizzas, Obstkuchen etc.) können maximal auf zwei Ebenen zubereitet werden.
- Wir empfehlen, beim ersten Mal den kleineren Temperaturwert einzustellen, und erst bei Bedarf, z.B. wenn eine stärkere Bräunung gewünscht wird oder die Backzeit zu lange dauert, eine höhere Temperatur zu wählen.
- Finden Sie für ein eigenes Rezept keine konkreten Angaben, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gebäck.
- Höhenunterschiede des Backgutes können am Anfang des Backvorgangs zu unterschiedlicher Bräunung führen. In diesem Fall **verändern Sie bitte nicht die Temperatureinstellung**. Bräunungsunterschiede gleichen sich im Laufe des Backvorgangs aus.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.

Die Tabellen gelten, wenn nicht anders vorgegeben, für das Einsetzen in den kalten Backofen.



Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen jeweils die günstigste Backofen-Betriebsart.

Nachwärme




Wenn Sie die Nachwärme beim Backen, Braten oder Einkochen ausnützen, schalten Sie bitte den Funktionswahlschalter, solange sich noch Speisen im Backofen befinden, in die Stellung  Beleuchtung.



Tabelle Backen

Art des Gebäcks	 HEISSLUFT-SOLO	 OBER-/UNTERHITZE		Zeit	
	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	für beide Funktionen Std.: Min.
Gebäck in Formen					
Napf- oder Rodonkuchen	4.	160-170	4.	160-180	0:50-1:10
Sandkuchen/ Königskuchen	4.	150-160	4.	150-170	1:10-1:30
Biskuittorte	3.	150-160	4.	160-180	0:25-0:40
Tortenboden Mürbeteig	4.	170-180	4.	190-210 ²	0:10-0:25
Tortenboden Rührteig	3.	150-170	4.	170-190	0:20-0:25
Gedeckte Apfeltorte	4.	150-170	4.	170-190	0:50-1:00
Pikante Torte (z.B. Quiche Lorraine)	4./5.	180-200	4./5.	180-200	0:30-1:10
Käsetorte	4.	140-160	4.	160-180	1:00-1:30
Gebäck auf Backblechen					
Hefezopf-/kranz	3.	160-170	3.	170-190	0:30-0:40
Christstollen	3.	160-170 ²	3.	160-180²	0:40-1:00
Brot (Roggenbrot) zuerstdann	4.	180-200 ² 140-160	4.	250² 160-180	0:20 0:30-1:00
Windbeutel/Eclairs	3.	160-170²	3.	190-210	0:25-0:40
Biskuitrolle	3.	160-170 ²	3.	180-200²	0:10-0:20
Streuselkuchen trocken	3.	150-160	3.	170-190	0:20-0:40
Butter-/Zuckerbuchen	3.	170-180 ²	3.	190-210²	0:15-0:30
Obstkuchen (auf Hefeteig/Rührteig) ¹	3.	160-170	3.	170-190	0:25-0:50
Obstkuchen (auf Mürbeteig) ¹	3.	160-170	3.	170-190	0:40-1:20

1) Fettpfanne verwenden

2) Backofen vorheizen

Backen

Art des Gebäcks	 HEISSLUFT-SOLO	 OBER-/UNTERHITZE	Zeit		
	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	Einsatz- ebene von oben	Temperatur °C	für beide Funktionen Std.: Min.
Blechkuchen mit empfindlichen Belägen (z.B. Quark, Sahne, Bienenstich)	-	-	3.	160-180	0:40-1:20
Pizza (mit viel Belag)	3.	180-200	4.	190-210 ²	0:30-1:00
Pizza (dünn)	-	-	4.	230-300 ²	0:10-0:25
Fladenbrot	-	-	3.	275-300 ²	0:08-0:15
Wähen (CH)	3.	180-200 ²	4.	210-230 ²	0:35-0:50
Kleingebäck					
Mürbeteigplätzchen	3.	160-170	3.	170-190 ²	0:06-0:20
Spritzgebäck	3.	140-150	3.	160-180 ²	0:10-0:40
Rührteigplätzchen	3.	160-170	3.	170-190	0:15-0:20
Eiweißgebäck, Baiser	3.	80-100	3.	100-120	2:00-2:30
Makronen	3.	100-120	3.	120-140	0:30-0:60
Hefekleingebäck	3.	160-170	3.	170-190	0:20-0:40
Blätterteigkleingebäck	3.	170-180 ²	3.	190-210 ²	0:20-0:30
Brötchen	3.	180-190 ²	4.	180-220 ¹	0:20-0:35

1) Fettpfanne verwenden

2) Backofen vorheizen

Tips zum Backen

So stellen Sie fest, ob der Kuchen durchgebacken ist	Stechen Sie mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, können Sie den Backofen ausschalten und die Nachwärme nutzen.
Der Kuchen fällt zusammen (wird klitschig, spundig, Wasserstreifen)	Überprüfen Sie Ihr Rezept. Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit. Beachten Sie die Rührzeiten, vor allem beim Einsatz von Küchenmaschinen.
Der Kuchen ist unten zu hell	Wählen Sie beim nächsten Mal eine dunkle Backform oder setzen Sie den Kuchen eine Ebene tiefer ein.
Kuchen mit feuchtem Belag Kuchen, ist nicht durchgebacken, ist ungleichmäßig braun	Backen Sie beim nächsten Mal mit niedrigerer Temperatur und verlängerter Backzeit.

Tabelle Aufläufe und Überbackenes







Gargut	 OBER-/UNTERHITZE		 UMLUFTGRILL		Zeit Std.: Min.
	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	Einsatzebene von oben	Temperatur °C	
Nudelauflauf	4.	200-220	3.	160-170	0:45-1:00
Lasagne	2./3.	220-230	3.	160-170	0:25-0:40
Überbackenes Gemüse	3.	220-230	3.	160-170	0:15-0:30
Überbackene Baguettes	3.	230-240	3.	160-170	0:15-0:30
Süße Aufläufe	3.	200-220	-	-	0:40-0:60
Fischaufläufe	3.	210-220	3.	160-170	0:30-1:00
Gefülltes Gemüse	3.	220-250	3.	160-170	0:30-1:00



Tabelle Tiefkühl-Fertiggerichte

Gargut	Einsatzebene von oben	Backofen- Betriebsart	Temperatur	Zeit
Tiefkühlpizza	3.	 OBER-/UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Pommes frites ¹ (300-600 g)	2.	 UMLUFTGRILL	200-220 °C	15-25 Min.
Baguettes	2./3.	 OBER-/UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben
Obstkuchen	2./3.	 OBER-/UNTER- HITZE	nach Hersteller- angaben	nach Hersteller- angaben

1) Bemerkung: Pommes frites zwischendurch 2-3 x wenden

In der Regel muß bei Tiefkühl-Fertiggerichten der Backofen vorgeheizt werden. Lesen Sie dazu bitte in den Herstellerangaben nach.

Braten

Zum Braten die Backofen-Betriebsart  UMLUFTGRILL oder  OBER-/UNTERHITZE verwenden.





Achtung: Beim Braten Fettfilter einsetzen!

Bratgeschirr

- Zum Braten ist jedes hitzebeständige Geschirr geeignet.
- Bei Geschirr mit Kunststoffgriffen darauf achten, daß diese hitzebeständig sind.
- Große Braten können Sie **direkt in der Fettpfanne oder auf dem Rost mit untergesetzter Fettpfanne** braten (z.B. Pute, Gans, 3-4 Hähnchen, 3-4 Haxen).
- Alle mageren Fleischarten empfehlen wir, **im Bratentopf mit Deckel** zu braten (z.B. Kalbs-, Sauer-, Rinderschmorbraten, tiefgefrorenes Fleisch). So bleibt das Fleisch saftiger.
- Alle Fleischarten, die eine Kruste bekommen sollen, können Sie **im Bratentopf ohne Deckel** braten (z.B. Schweine-, Hack-, Lamm-, Hammelbraten, Ente, 1-2 Haxen, 1-2 Hähnchen, kleines Geflügel, Roastbeef, Filet, Wild).
- **Tip:** Wenn Sie in Geschirr braten (insbesondere kleinere Mengen), verschmutzt der Backofen weniger!
- Die Einsatzebenen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Hinweise zu den Brattabellen





In der Tabelle finden Sie für verschiedene Fleischarten Angaben zur geeigneten Backofen-Betriebsart, Temperatureinstellung, Garzeit und Einsatzebene. Die Garzeitangaben stellen nur Richtwerte dar.

- Wir empfehlen, Fleisch und Fisch **erst ab 1 kg im Backofen** zu braten.
- Generell eignet sich für sehr mageres Fleisch, wie Fisch oder Wild besonders die Betriebsart  OBER-/UNTERHITZE. Für alle anderen Fleischsorten (insbesondere Geflügel) empfehlen wir die Betriebsart  UMLUFTGRILL.
- Die erforderliche Garzeit ist abhängig von der Art und Qualität des Fleisches.
- Um ein Einbrennen von austretendem Fleischsaft oder Fett zu vermeiden, empfehlen wir, etwas Flüssigkeit in das Bratgeschirr zu geben.
- Braten nach ca. 2/3 der Garzeit wenden.



Schalten Sie den Backofen 10-15 Minuten vor Ende der Bratzeit aus, um die Nachwärme zu nutzen.



Tabelle Braten

Fleischart	Menge	 OBER-/UNTER-HITZE	 UMLUFTGRILL	Zeit		
		Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Std.: Min.
Rindfleisch						
Schmorbraten	1-1,5 kg	3.	220-250	-	-	2:00-2:30
Roastbeef, Filet						je cm Höhe
- innen rot	je cm Höhe	3.	250-  ¹	3.	190-200	0:05-0:06
- innen rosa	je cm Höhe	3.	250-  ¹	3.	180-190	0:06-0:08
- durch gebraten	je cm Höhe	3.	210-250 ¹	3.	170-180	0:08-0:10
Schweinefleisch						
Schulter, Nacken Schinkenstück,	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	160-180	1:30-2:00
Kotelettstück, Kassler	1-1,5 kg	3.	180-190	3.	170-180	1:00-1:30
Hackbraten	750 g-1 kg	3.	170-180	3.	160-170	0:45-1:00
Schweinehaxen (vorgekocht)	750 g-1 kg	3.	210-220	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbfleisch						
Kalbsbraten	1 kg	3.	210-220	3.	150-170	1:30-2:00
Kalbshaxen	1,5-2 kg	3.	210-225	3.	150-170	2:00-2:30
Lamm						
Lammkeule, Lammbraten	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	150-170	1:15-2:00
Lammrücken	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	160-180	1:00-1:30
Wild						
Hasenrücken, Hasenkeulen	bis 1 kg	2.	220-250²	2.	160-170	0:25-0:40
Reh-/ Hirsch- rücken	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	160-170	1:00-1:30
Reh-/Hirschkeule	1,5-2 kg	3.	200-210	3.	150-160	1:15-1:50

1) Backofen vorheizen

2) Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Backofen-Betriebsart



Braten

Fleischart	Menge	 OBER-/UNTER-HITZE	 UMLUFTGRILL		Zeit	
	Gewicht	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Einsatz- ebene von oben	Tempera- tur °C	Std.: Min.
Geflügel						
Geflügelteile 4-6 Stück	je 200-250 g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Hähnchenhälften 2-4 Stück	je 400-500 g	3.	220-250	3.	180-200	0:35-0:50
Hähnchen, Poularde	1-1,5 kg	3.	220-250	3.	170-180	0:45-1:15
Ente	1,5-2 kg	3.	210-220	3.	160-180	1:00-1:30
Gans	3,5-5 kg	4.	200-210	4.	150-160	2:30-3:00
Truthahn/Pute	2,5-3,5 kg	4.	200-210	4.	150-160	1:30-2:00
	4-6 kg	4.	180-200	4.	140-150	2:30-4:00
Fisch (dünsten)						
Ganze Fische	1-1,5 kg	3.	210-220	3.	160-170	0:45-1:15

1) Backofen vorheizen

2) Die fettgedruckten Angaben zeigen Ihnen die für das Gericht jeweils günstigste Backofen-Betriebsart

Flächengrillen

Zum Grillen die Backofen-Betriebsart  GRILL mit der Temperatur  verwenden.



Achtung: Den leeren Backofen mit der **Grill-Betriebsart immer 5 Minuten vorheizen!**

Der Einsatz des Fettfilters ist nicht erforderlich.

Grill-Geschirr

- Zum Grillen Rost und Fettpfanne gemeinsam benutzen.

Einsatzebenen

- Zum Grillen flacher Lebensmittel immer die **2. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zur Grilltabelle

Die Grillzeiten stellen nur Richtwerte dar und sind von der Art und Qualität des Fleisches bzw. Fisches abhängig.

- Grillen eignet sich besonders für flache Fleisch- und Fischstücke.
- Fleisch- bzw. Fischstücke nach der Hälfte der Grillzeit wenden.




Warnung: Grillen immer bei geschlossener Backwagentür. Verbrennungsgefahr!

Tabelle Grillen

Grillgut	Einsatzebene von oben Fettpfanne/Rost	Grillzeit	
		1. Seite	2. Seite
Frikadellen	3./2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Schweinefilet	3./2.	10-12 Min.	6-10 Min.
Bratwürste	3./2.	8-10 Min.	6-8 Min.
Rinderfiletsteaks, Kalbssteaks	3./2.	6-7 Min.	5-6 Min.
Rinderfilet, Roastbeef (ca. 1 kg)	3./2.	10-12 Min.	10-12 Min.
Toastbrote	3./2.	2-3 Min.	2-3 Min.
belegte Toastbrote	3./2.	6-8 Min.	-

Auftauen

Zum Auftauen die Backofen-Betriebsart  AUFTAUSTUFE/VENTILATOR verwenden.

Auftaugeschirr

- Speisen auf einen Teller legen und diesen auf den Rost stellen.
- Zum Abdecken nur Pergamentpapier oder Folie benutzen. Keine Teller oder Schüsseln verwenden, da diese die Auftauzeit erheblich verlängern.

Einsatzebenen

- Zum Auftauen den Rost in die **4. Ebene von oben** einsetzen.


Hinweise zur Auftau-Tabelle

Die nachfolgende Tabelle gibt Ihnen einige Anhaltspunkte zu den Auftau-Zeiten.

Tabelle Auftauen

Gericht	Auftauzeit Min.	Nachtauzeit Min.	Bemerkung
Hähnchen, 1000 g	100-140	20-30	Hähnchen auf umgedrehte Untertasse in großen Teller legen. Offen auftauen und nach halber Zeit wenden, oder mit Folie bedeckt auftauen.
Fleisch, 1000 g	100-140	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit temperaturbeständiger Folie abdecken.
Fleisch, 500 g	90-120	20-30	Offen auftauen und nach halber Zeit wenden oder mit Folie abdecken
Forelle, 150 g	25-35	10-15	Offen auftauen
Erdbeeren, 300 g	30-40	10-20	Offen auftauen
Butter, 250 g	30-40	10-15	Offen auftauen
Sahne, 2 x 200 g	80-100	10-15	Offen auftauen (Sahne läßt sich auch mit noch leicht gefrorenen Stellen gut aufschlagen)
Torte, 1400 g	60	60	Offen auftauen.

Einkochen

Zum Einkochen die Backofen-Betriebsart  HEISSLUFT-PLUS verwenden.

Einkoch-Geschirr

- Zum Einkochen nur handelsübliche Einkochgläser (Einkochgläser mit Gummiring und Glasdeckel) verwenden.
- Gläser mit Schraubdeckel oder Bajonettverschluß und Metalldosen sind ungeeignet.

Einsatzebenen


- Zum Einkochen die **4. Einsatzebene von oben** verwenden.

Hinweise zum Einkochen


- Verwenden Sie zum Einkochen die Fettpfanne. Darauf haben bis zu 6 Einkochgläser mit 1 Liter Inhalt Platz.
- Stellen Sie eine Tasse Wasser in die Fettpfanne, damit im Backofen ausreichend Feuchtigkeit entsteht.
- Stellen Sie die Einkochgläser so in die Fettpfanne, daß sie sich gegenseitig nicht berühren.
- Die Einkochgläser sollten alle gleich hoch gefüllt und zugeklammert sein.

Einkochzeiten

Obst und Gewürzgurken

1. Backofen-Betriebsart  HEISSLUFT-PLUS anwählen und **am Schalter Backofen-Temperatur auf 160 °C einstellen.**
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt (bei 1-Liter-Gläsern nach ca. 45 Minuten), den Backofen ausschalten
3. Die Gläser noch 30 Minuten, bei empfindlichen Obstsorten, z. B. Erdbeeren ca. 15 Minuten, im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gemüse bzw. Fleisch

1. Backofen-Betriebsart  HEISSLUFT-PLUS wählen und **am Schalter Backofen-Temperatur 160°C einstellen.**
2. Sobald die Flüssigkeit in den ersten Gläsern zu perlen beginnt, die Temperatur auf 100 °C zurückstellen.
3. Das Einkochgut bei 100 °C ca. 60-90 Minuten weitergaren.
4. Dann den Backofen ausschalten und die Einkochgläser noch 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen lassen.

Gerät von außen

Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spüllauge abwischen.

- Verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder scheuernde Gegenstände.

Glaskeramik-Kochfeld

Es ist wichtig, das Kochfeld nach jeder Benutzung zu reinigen!



Achtung! Verwenden Sie niemals aggressive Reinigungsmittel, wie z.B. grobe Scheuermittel bzw. kratzende Topfreiniger.

1. Reinigen Sie das Kochfeld immer dann, wenn es leicht verschmutzt ist. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Danach reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.
2. Reinigen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Reinigungs- und Pflegemitteln.
3. Danach säubern Sie das gesamte Kochfeld ausreichend mit klarem Wasser und reiben es mit einem sauberen Tuch trocken.

Achten Sie darauf, daß keine Rückstände (Reinigungsmittel) auf der Oberfläche verbleiben! Das Kochfeld würde sonst beschädigt! Verwenden Sie nur die empfohlenen Reinigungsmittel.

Spezielle Verschmutzungen

Übergekochte Speisen

Weichen Sie diese zuerst mit einem nassen Tuch auf und entfernen anschließend die Schmutzreste mit einem Glas- oder Rasierklingenschaber.



Vorsicht! Verletzungsgefahr!

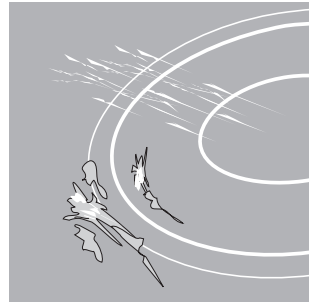
Danach reinigen Sie das Kochfeld mit den vorgegebenen Reinigungsmitteln.



Zucker



Achtung! Eingebrennten Zucker, geschmolzenen Kunststoff entfernen Sie sofort - **noch im warmen** (nicht heißen) Zustand - mit einem Glasschaber, sonst können Schäden entstehen. Anschließend das Kochfeld normal reinigen. Schäden durch Zucker oder zuckerhaltige Speisen können Sie vorbeugen, indem Sie die Kochfläche mit „Ceraclen“ pflegen.

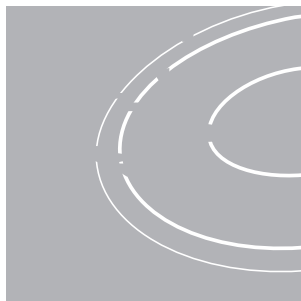


Reinigung und Pflege

Flecken

Kalkflecken, perlmuttartig glänzende Flecken, metallisch schillernde Verfärbungen, Topfabrieb, die sich während des Kochens gebildet haben, beseitigen Sie am besten, wenn die Kochzonen **noch warm** sind.

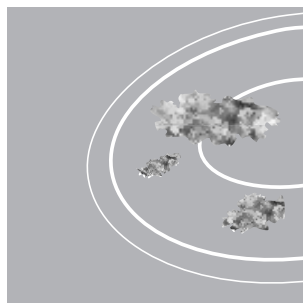
Benutzen Sie dazu die oben erwähnten Reinigungs- und Pflegemittel. Eventuell den Reinigungsvorgang wiederholen.



Säure



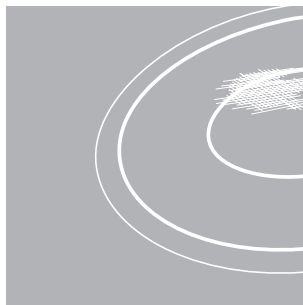
Achtung! Keinen Essig, Zitronen oder kalklösende Mittel auf den Muldenrahmen bringen, es entstehen sonst matte Stellen. Sandkörner, die auf das Kochfeld gefallen sind, können beim Topfverschieben Kratzer erzeugen. Achten Sie deshalb darauf, daß keine Sandkörner auf dem Kochfeld verbleiben.



Abgeschmirkeltes Dekor



Achtung! Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuernde Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmirkelt und es entstehen dunkle Flecken.



Backofeninnenraum

Backofenbeleuchtung

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten.

Reinigung

1. Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge, der Sie ein paar Spritzer Essig zugefügt haben, feucht auswischen.
2. Anschließend Backofen mit Tuch trocken reiben.
3. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.



Warnung: Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen verboten!

Achtung: Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Zubehör

Alle Einschubteile (Rost, Fettpfanne usw.) nach jedem Gebrauch spülen und gut abtrocknen. Zur leichteren Reinigung kurz einweichen.

Fettfilter

1. Den Fettfilter in heißer Spülmittellauge oder in der Geschirrspülmaschine reinigen.
2. Bei stark eingebrannter Verschmutzung in etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Reiniger für Geschirrspülmaschinen auskochen.

Reinigung und Pflege

Backofenlampe

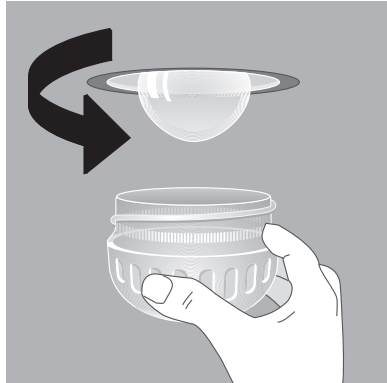


Warnung: Stromschlaggefahr! Vor dem Austausch der Backofenlampe:

- Backofen ausschalten!
- Sicherungen am Sicherungskasten herausdrehen bzw. ausschalten.

Backofenlampe austauschen/Glas reinigen

1. Tuch auf den Backofenboden legen.
Glasabdeckung durch Drehen nach links abnehmen und reinigen.
2. Backofen-Beleuchtung (40 Watt, 230 V, 300 °C hitzebeständig) austauschen.
3. Abdeckglas wieder anbringen.
4. Tuch aus dem Backofen entfernen.



Backwagentür

Zum Reinigen läßt sich die Backwagentür Ihres Gerätes abnehmen.

⚠ Achtung: Die Führungsstäbe der Backwagentür sind mit dauerhaftem Fett behandelt. Dieses läßt sich aus Textilien nur schwer entfernen.

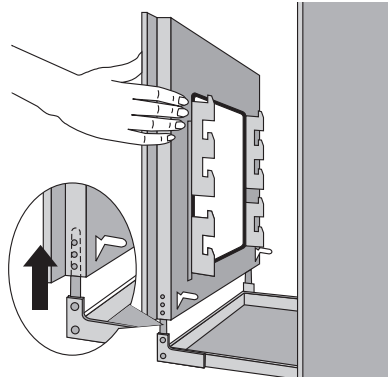
Backwagentür aushängen

1. Backwagentür herausziehen.
2. Backwagentür mit beiden Händen an den Seiten anfassen.
3. Tür senkrecht nach oben aus den Führungsstäben herausziehen.



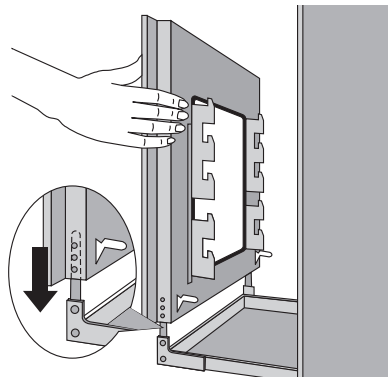
Vorsicht: Nicht am Türgriff herausziehen!

4. Tür mit der Außenseite nach unten auf eine weiche, ebene Unterlage ablegen, beispielsweise auf eine Decke, um Kratzer zu vermeiden.



Backwagentür einsetzen

1. Tür von der Griffseite her mit beiden Händen an den Seiten anfassen. Tür senkrecht auf die Führungsstäbe setzen und nach unten gleiten lassen.
2. Backwagen schließen.



Was tun, wenn ...

.... die vordere linke Kochstelle nicht funktioniert?

Automatik-Betrieb für die Kochstelle ist eventuell eingestellt (siehe auch Abschnitt „Automatik-Funktionen“).

Drücken Sie die Taste , um die Kochstelle wieder von Automatik- auf Normal (Hand)-Betrieb umzuschalten.

.... der Backofen nicht aufheizt?

Überprüfen Sie, ob

- das Gerät eingeschaltet ist,
- die Uhrzeit eingestellt ist,
- alle erforderlichen Einstellungen erfolgt sind,
- der Kindersicherungshauptschalter aktiviert ist,
- die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst hat.

Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.

.... die Backofenbeleuchtung ausfällt?

- Backofenlampe austauschen (siehe Reinigen und Pflegen).

Wenn Sie für einen der aufgeführten Hinweise oder aufgrund von Fehlbedienungen den Kundendienst in Anspruch nehmen, kann der Besuch des Kundendienst-Technikers auch während der Garantiezeit nicht kostenlos erfolgen.

Wenn Ihnen diese Informationen nicht weiterhelfen, wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.



Warnung! Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachkräften durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Reparaturfall an den Kundendienst.

Entsorgung

Verpackungs-Entsorgung

Unsere Produkte benötigen für den Transport eine wirksame Schutzverpackung.

Diese Transportschutzverpackung wird vom Spediteur immer mitgenommen und einer Verwertung zugeführt. Nur auf ausdrücklichen Wunsch, die Verpackung zu behalten, wird sie mit dem Artikel übergeben und kann später, wie das Material von Verkaufsverpackungen, als Pappe, Folie, etc. der jeweiligen Wertstoffsammlung zugeführt werden.

Altgeräte-Entsorgung

Schon seit 1976 nimmt Quelle alte Elektro-Großgeräte zurück und führt sie einer fachgerechten Entsorgung zu. So können Sie auch Ihren Herd am Ende der Nutzungsphase zurückgeben. Die aktuellen Konditionen finden Sie auf den Service-Seiten im großen Quelle-Katalog.

Wenn Sie davon keinen Gebrauch machen wollen, können Sie auch die in Ihrer Gemeinde dafür vorgesehenen Rückgabemöglichkeiten nutzen.

Montageanleitung



Achtung: Montage und Anschluß des neuen Gerätes dürfen nur durch den QUELLE Kundendienst oder einen **kon-zessionierten Fachmann** vorgenommen werden.

Beachten Sie bitte diesen Hinweis, da sonst bei auftretenden Schäden der Garantieanspruch entfällt.

Bestimmungen, Normen, Richtlinien

Dieses Gerät entspricht folgenden Normen:

- EN 60 335-1 und EN 60 335-2-6 bezüglich der Sicherheit elektrischer Geräte für den Hausgebrauch und ähnliche Zwecke und
- DIN 44546 / 44547 / 44548 bezüglich der Gebrauchseigenschaften von Elektroherden für den Haushalt.
- EN 55014-2 / VDE 0875 Teil 14-2
- EN 55014 / VDE 0875 Teil 14/12.93
- EN 61000-3-2 / VDE 0838 Teil 2
- EN 61000-3-3 / VDE 0838 Teil 3 bezüglich der grundlegenden Schutzanforderungen zur elektromagnetischen Verträglichkeit (EMV).



Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien:

- 73/23/EWG vom 19.02.1973 (Niederspannungsrichtlinie)
- 89/336/EWG vom 03.05.1989 (EMV-Richtlinie einschließlich Änderungsrichtlinie 92/31/EWG).

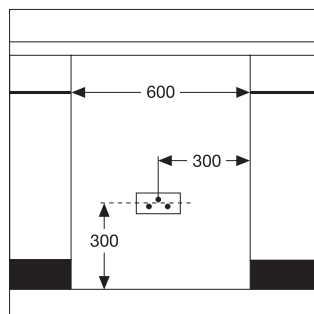
Sicherheitshinweise für den Installateur

- Gemäß den technischen Anschlußbedingungen des Energieversorgungsunternehmens darf das Gerät nur vom Quelle Kundendienst oder einem zugelassenen Elektroinstallateur an das Netz angeschlossen werden.
- Elektrischen Anschluß gemäß Anschlußschema auf der Rückwand des Gerätes vornehmen.
- In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten z. B. LS-Schalter, Sicherungen (Schraubsicherungen sind an der Fassung herauszunehmen), FI-Schalter und Schütze.
- Für den Anschluß des Herdes können gummi-isolierte (Typ HO5RR-F mit grün/gelbem Schutzleiter) PVC-isolierte (Typ HO5VV-F mit grün/gelbem Schutzleiter) oder höherwertige Leitungen verwendet werden.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Der Abstand zwischen Kochmulde und Dunstabzugshaube muß mindestens so groß sein wie in der Montageanleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Bei anstehenden Möbeln müssen Furniere oder Kunststoffbeläge mit hitzebeständigem Kleber (größer 75°C) verarbeitet sein. Sind Furniere, Kunststoffbeläge oder Kleber nicht genügend temperaturbeständig, kann sich der Belag verformen.
- Die Anschlußleitung hinter dem Standherd muß so verlegt werden, daß sie die Rückwand des Herden nicht berührt. Bei Betrieb des Herdes wird die Rückwand heiß.

Montageanleitung

Anordnung der Anschlußdose

Anordnung der Herdanschlußdose (Festanschluß) siehe Anschlußbereich.



Elektroanschluß

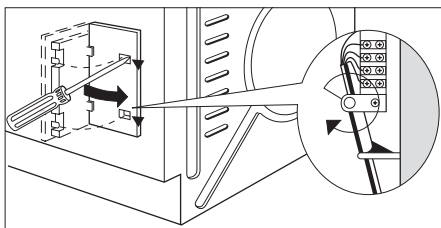
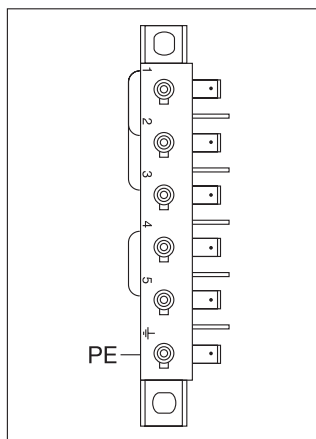
Achtung!

- Vor dem Anschluß ist zu prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.
- Der Schutzleiter muß so bemessen werden, daß er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlußleitung auf Zug belastet wird.

1. Deckel für elektrischen Anschluß an der Geräterückwand mit dem Kreuzschlitz-Schraubendreher öffnen (siehe Deckelbedruckung).

2. **Leitung durch die Geräterückwand von unten durch die Leitungseinführung und die Zugentlastung stecken.**

3. Netzanschlußdeckel an der Herdrückwand öffnen, Elektrokabel von unten einführen und gemäß Anschlußschema anschließen. (Anschlußschema befindet sich auf der Geräterückwand.)



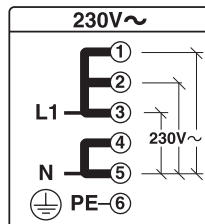


Achtung!

Zuerst grün-gelben Schutzleiter auf Klemmstelle „PE“  anschließen.

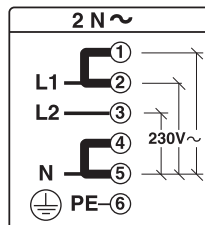
1. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~
- Netz 400/230V, eine Phase mit Neutralleiter (N). Brücken zwischen 1-2-3 und 4-5. Eine Phase an 1-2-3, Neutralleiter an 4-5. Schutzleiter an 6.

230V~



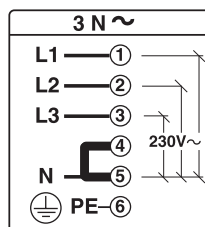
2. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~
- Netz 400/230V, zwei Phasen mit Neutralleiter (N). Brücken zwischen 1-2 und 4-5. Eine Phase an 1-2, eine Phase an 3, Neutralleiter an 4-5. Schutzleiter an 6.

400V 2N~



3. Heizkörper-
Nenn-
spannung
230 V ~
- Netz 400/230V, drei Phasen mit Neutralleiter (N). Brücken zwischen 4-5. Erste Phase an 1, zweite Phase an 2, dritte Phase an 3, Neutralleiter an 4-5. Schutzleiter an 6.

400V 3N~



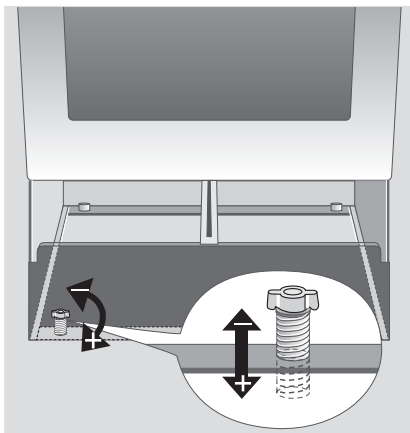
Montageanleitung

Gerät ausrichten

- Mit den im Gerätesockel montierten Stellfüßen das Gerät waagrecht ausrichten.
- Die Herdoberkante den nebenstehenden Möbeln anpassen.

Stellfüße

Die Stellfüße nach Bedarf höher (+) oder tiefer (-) drehen, bis der Herd waagrecht steht. Die Stellfüße lassen sich leicht drehen, wenn der Herd zur Entlastung etwas angekippt wird.



Technische Daten

Gerätemaße	85,0 cm x 60 cm x 60 cm
Backofen Innenmaße	
Höhe x Breite x Tiefe	31 cm x 45,6 cm x 40 cm
Volumen (Nutzinhalt)	56 l
Gewicht	50 kg
Netzspannung	400 V, 3 N~
Heizkörperspannung	230 V, 50 Hz
Nennaufnahme	10,6 kW
– Backofen gesamt	3,7 kW
– Oberhitzeheizkörper	2,6 kW
– Unterhitzeheizkörper	1,1 kW
– Heißluftheizkörper	1,5 kW
– Grillheizkörper	2,6 kW
– Gebläsemotor für Heißluftsystem	35 Watt
– Backofenbeleuchtung	40 Watt
Kochstellen	
– vorne links (Zweikreis)	ø 210/120 mm; 2,2 kW
– hinten links	ø 145 mm; 1,2 kW
– hinten rechts (Bratenplatte)	ø 265 x 175 mm; 2,3 kW
– vorne rechts	ø 145 mm; 1,2 kW
Zubehör: Backbleche (2), Rost (1), Fettpfanne (1), Fettfilter (1), Stellfüße (4)	

Kundendienst

Sollten Sie Schwierigkeiten mit dem Herd haben, dann verständigen Sie bitte die nächstgelegene Quelle-Kundendienststelle mit Angabe der auf dem Typschild angegebenen Produkt- und Privileg-Nummer.

Produkt-Nr.

Privileg-Nr.

Wir empfehlen Ihnen, die Nummern in den dafür vorgesehenen Feldern auf dieser Seite einzutragen, damit diese immer griffbereit sind.

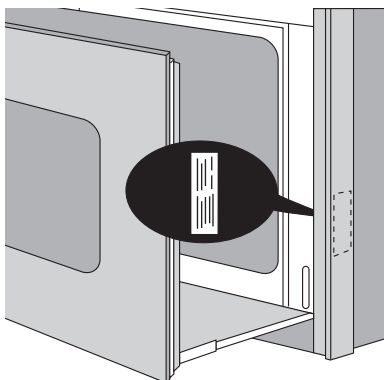
Das Typschild des Herdes ist nach dem Öffnen der Backwagentür unten bzw. seitlich sichtbar.

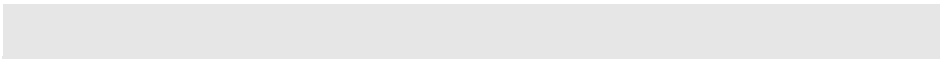
Die Anschriften der Kundendienststellen finden Sie im aktuellen Quelle-Katalog oder im Fernsprechbuch.

Sollten Sie Fragen und Anregungen haben, so wenden Sie sich bitte an unsere Kundenbetreuung. Die Anschrift lautet:

QUELLE Schickedanz AG & Co.
Kundenbetreuung
90750 Fürth

Wichtig: Die Gebrauchsanleitung griffbereit aufbewahren und bei Weitergabe des Gerätes bitte mit übergeben.





Garantie-Information

Für unsere technischen Geräte und Fahrzeuge übernehmen wir im Rahmen unserer Garantiebedingungen die Garantie für einwandfreie Beschaffenheit.

Die Garantiezeit beginnt mit der Übergabe. Den Zeitpunkt weisen Sie bitte durch Kaufbeleg nach (Kassenzettel, Rechnung, Lieferschein u. ä.). Bewahren Sie diese Unterlagen bitte sorgfältig auf. Unsere Garantiebedingungen sind in unseren jeweils gültigen Hauptkatalogen ausgedruckt und liegen in unseren Verkaufshäusern bzw. Verkaufsstellen aus.

Im Garantie- und Reparaturfall bitten wir Sie, sich an unsere nächstgelegene Kundendienststelle oder nächstgelegenes Verkaufshaus zu wenden.

QUELLE Aktiengesellschaft
90762 Fürth

Elektro-Herd 9765 Produkt Nr. 005.137-5 weiß
--